

Jánošíkovo kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí maso prsa 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Rostlinný olej 50 g
- Uzená slanina 150 g
- Vejce 4 ks
- Máslo 50 g
- Kečup - jemný 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa vykostíme, umyjeme, osušíme a rozkrojíme tak, aby vznikly 4 porce. Trochu je naklepeme, osolíme a na horkém oleji opečeme spolu se slaninou pokrájenou na úzké pásy. Opečené maso a slaninu přeložíme na teplou mísu. Do výpeku vyklepneme vejce a usmažíme volská oka. Na každou porci kuřete dáme 1 volské oko a polejeme rozehřátým máslem. Podávame s bramborovými hranolkami a s kečupem.